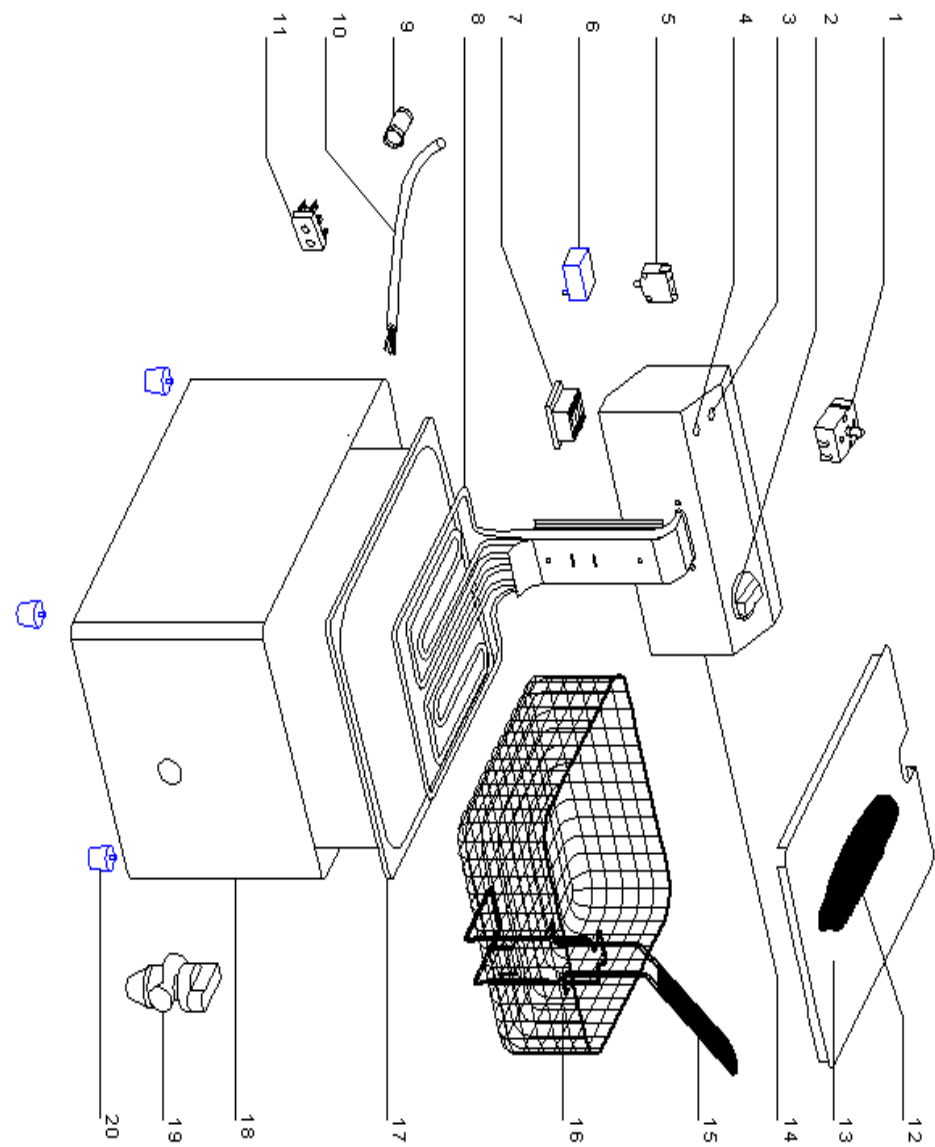


NOTICE D'UTILISATION
FRITEUSE
FD 120 R



Fabrication française



Nomenclature **FD 120 R** Spare parts **FD 120 R**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A06009	1	Thermostat	Thermostat
2	A14097	1	Bouton	Knob
3	A08020	1	Voyant vert	Green pilot light
4	A08021	1	Voyant orange	Orange pilot light
5	A07035	1	Microsw itch	Microsw itch
6	A06012	1	Thermostat sécurité	Safety thermostat
7	A05008	1	Contacteur	Contactor
8	D02161	1	Résistance (6400 W)	Heating element
9	A10032	1	Serre cable	Cord closer
10	C01018	1	Cable	Cord
11	A16010	1	Plaque à borne	Plate for terminal
12	A15015	1	Poignée couvercle	Lid handle
13	O7145	1	Couvercle	Lid w ith w aste outlet
14	H04082	2	Côté boîtier plastique	Plastic control box side
15	F04001	1	Poignée plastique panier	Basket plastic handle
16	F04035	1	Panier	Basket
17	F05067	1	Bac	Container
18	O7144	1	Ceinture	Casing
19	B10014	1	Robinet	Tap
20	A13010	4	Pied	Foot

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

I CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance lors de l'utilisation et après, l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes : utiliser toujours les poignées et les boutons.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée (voir clauses de garanties).
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine (voir clauses de garanties).
- Afin d'éviter d'endommager la résistance, n'utilisez pas de graisses solides avec cette friteuse.
- Ne brancher jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile pour éviter tout risque de prise en feu.
- Les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas dépasser la capacité maximum de charge de l'appareil pour éviter tout risque de débordement.
- Ne placer jamais le couvercle sur la friteuse pendant l'utilisation.
- Ne jamais mettre l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez- vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.

- Faites attention en retirant le module électrique, les sondes thermiques ainsi que la résistance peuvent être très chaudes.
- Utiliser uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Prenez garde à la vapeur pendant l'utilisation.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- Débrancher toujours votre friteuse après l'utilisation.
- Toujours maintenir le niveau d'huile au dessus du niveau minimum afin d'éviter tout risque d'incendie.
- L'utilisation d'huile usagée peut entrainer un risque important de fortes ébullition, d'éclaboussures ou d'incendie. Il est conseillé de la changer dès que la couleur devient brune (après 8 à 10 fritures).
- Ne jamais mettre d'eau sur de l'huile enflammée, mais couvrir à l'aide du couvercle.

II CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

- Appareil : Une friteuse
- Accessoires : Un bac à huile en inox avec robinet de vidange sécurisé.
- Un panier avec poignée amovible isolante.
- Un couvercle.
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des FD 120 R en fin de document.

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

La friteuse à zone froide est non seulement conçue pour faire les frites, mais elle permet aussi de frire des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... sans transmissions de goût ou d'odeur.

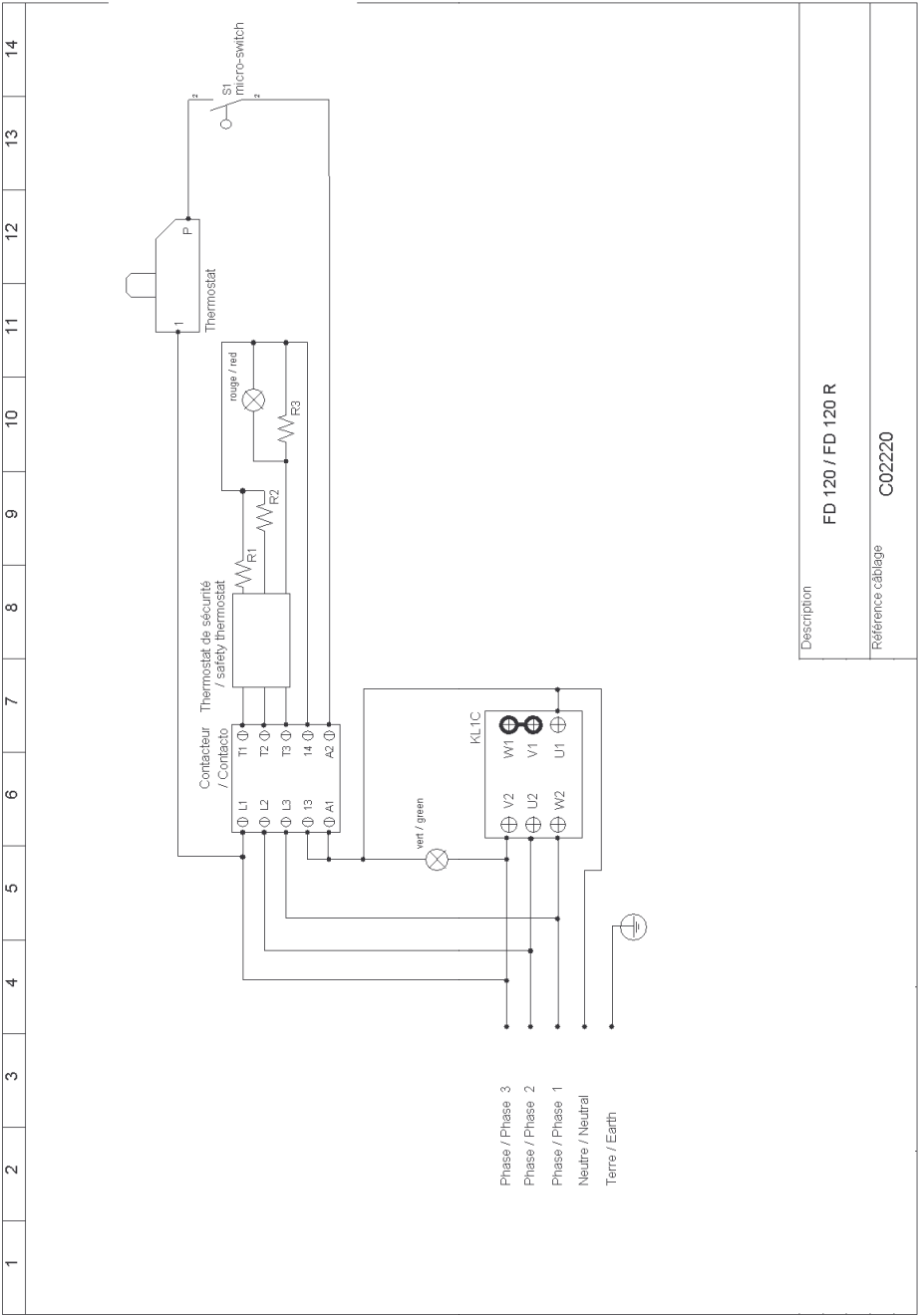
Elle est équipée d'un thermostat de régulation avec un bulbe inox très précis, d'un thermostat de sécurité en cas de surchauffe et d'un micro-interrupteur pour contrôler le bon positionnement du boîtier.

La friteuse est équipée d'un robinet de vidange intégré. La vidange se fait en toute sécurité : le bac conçu d'une seule pièce emboutie et incliné permet l'écoulement de l'huile directement sans manipulation de la friteuse.

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

- Déballer soigneusement la friteuse de son carton.
- Enlever le film de protection.
- Positionner l'appareil sur un support stable, solide et résistant à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composé de matériaux



Description

FD 120 / FD 120 R

Référence câblage

C02220



XIII GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s’applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n’octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d’exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s’ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d’utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d’usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l’appareil, ainsi que celles résultant de variations de l’alimentation électrique, de surtensions ou d’installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l’utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l’appareil.

La garantie prend fin en cas d’intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées ou d’utilisation à des fins inappropriées ou de réparation avec des pièces autres que celles d’origine.

combustibles même s’il est très bien isolé.
 Une distance de 10 cm par rapport à la cloison ou au mur est jugée suffisante.
 Positionner l’appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
 Positionner les accessoires.
 Conserver le couvercle à proximité pour vous permettre de couvrir votre friteuse après usage ou en cas d’incendie.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez laver le bac et le panier à l’eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis les essuyer avec un chiffon.
 Branchement de l’appareil :

Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
 Vérifier toujours l’absence de dommage sur le câble ou la fiche d’alimentation électrique.
 Dérouler entièrement le cordon et le brancher dans une prise triphasée.
 Brancher le câble d’alimentation électrique dans une prise avec la mise à la terre.
 L’appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l’appareil à une prise sans mise à la terre ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l’appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l’appareil :

Eléments de commande et affichage	Fonction
Thermostat	Réglage de la température
Thermostat sécurité	Arrêt automatique en cas de surchauffe
Micro interrupteur	Arrêt automatique en cas de défaut de positionnement du boîtier de commande
Voyant orange de température	Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint)
Voyant vert de mise sous tension	Appareil en marche (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)

Mise en marche

- Assurez-vous que le robinet de la cuve soit bien fermé.
- Insérer l’unité de commande dans le renforcement en vous assurant qu’elle soit enfoncée au maximum. La friteuse ne fonctionne pas si l’unité de commande est mal positionnée, le micro interrupteur empêche la mise en marche.
- Verser l’huile dans le bac, son niveau doit se situer entre les indications MIN et MAX. L’utilisation des graisses solides est interdite.
- Verrouiller la poignée du panier en place en la tirant en arrière jusqu’à ce qu’elle se bloque.
- Tourner le bouton du thermostat sur la position souhaitée.

Le voyant orange de température s'éteint lorsque l'huile est chaude, votre friteuse est prête pour la cuisson.

Remplir le panier et le plonger dans l'huile.

Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et poser le sur son support.

Thermostat de sécurité

En cas de surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement. Débrancher et laisser la friteuse refroidir. puis vérifier le niveau d'huile :

- 1) Niveau d'huile trop bas, faire le complément.
- 2) Huile usagée, renouveler l'huile.
- 3) Autre cas : faire appel à votre service après vente.

Zone froide

Durant la friture, les miettes ou particules alimentaires superflues tombent dans la zone froide située sous la résistance. Cette zone restant à une température plus faible durant l'utilisation, elle empêche les particules alimentaires de brûler, ce qui augmente la durée de vie de l'huile.

Ecumer régulièrement les particules.

Astuces

Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélanger jamais différents types d'huiles et n'utiliser pas d'huile d'olive, de beurre ou de margarine.

Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.

Faire cuire complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître cuit alors que l'intérieur n'est pas assez cuit.

Conserver votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation.

Avant de frire vos aliments panés, secouer l'excédent de panure dans un plat.

Pour préparer des frites, couper les pommes de terre en morceaux égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincer les et sécher les avant de les faire cuire.

Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrer l'huile après chaque utilisation et la changer après 8 à 10 utilisations.

Éliminer toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

Pour éviter tout débordement plonger doucement les aliments dans l'huile.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat à zéro

Débrancher l'appareil.

Laisser refroidir l'appareil.

Pour réutiliser l'huile, ouvrir le robinet de la cuve et verser l'huile au travers d'un filtre pour retirer les résidus de cuisson.

Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

De l'huile déborde	Panier trop chargé/la capacité maximale de frites a été dépassée	Reportez-vous aux quantités recommandées dans le tableau de cuisson.
	Des aliments humides ont été placés dans l'huile	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
	L'huile est vieille et s'est altérée	Remplacez-la par de l'huile nouvelle.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne huile/plusieurs huiles ont été mélangées	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
	Vous avez dépassé le niveau maximum	Ajuster le niveau d'huile
Odeur désagréable/l'huile fume	L'huile s'est altérée	Remplacez-la par de l'huile nouvelle
	L'huile n'est pas adaptée à la friture	Utilisez une huile de bonne qualité.
	Température d'huile trop élevée	Vérifier le bon positionnement des sondes
Friture inadéquate	La température utilisée est incorrecte	Sélectionnez la bonne température.
	Le panier est surchargé	Réduisez la quantité à frire.
	Les frites fraîches sont trop humides	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
Les frites sont brûlées à l'extérieur mais pas assez cuites à l'intérieur	Méthode de cuisson	Reportez vous aux consignes de cuisson.

XII MANIPULATION DU BOITIER

Toutes les manipulations du boîtier de commande doivent être réalisées soit à froid, soit à l'aide de maniques de cuisson.

Pour extraire le boîtier de son logement prendre appui avec les pouces sur le haut de la cuve et lever avec une légère poussée sur l'arrière (voir photo).

Pour reposer le boîtier procéder de manière inverse. Descendre le boîtier avec une légère pression contre la cuve pour engager les deux crochets de maintien et laisser glisser.

ATTENTION : Votre friteuse est équipée d'une sécurité. Si votre résistance ne chauffe pas, vérifier le bon positionnement de votre boîtier.

VIANDES		
Hamburgers surgelés (50g)	150 ° C	3-5 minutes
Portions de poulet en chapelure	170 ° C	15-20 minutes (petites/moyennes) portions
Portions de poulet en chapelure	170 ° C	20-30 minutes (grosses portions)
Escalopes de veau surgelées	170 ° C	3-8 minutes (selon l'épaisseur)
Pilons de poulet frais en chapelure	170 ° C	15 minutes

XI GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas aucun voyant allumé	La friteuse n'est pas branchée	Vérifiez si la friteuse est correctement branchée
	L'unité de commande n'est pas bien en place	Mettez l'unité de commande bien en place en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum.
	Il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la friteuse ce qui entraîne le déclenchement du thermostat de sécurité	Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir. Appuyez sur le bouton de réinitialisation sous l'unité de commande après avoir ajusté le niveau d'huile.
De l'huile débordée	Le niveau d'huile maximum a été dépassé	Vérifiez le niveau de l'huile

d) Panne / Réparation :

En cas de panne ou de pièces endommagées, veuillez faire appel à votre service après vente et confiez toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible derrière l'appareil

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Laisser refroidir complètement l'appareil et l'huile avant toute intervention technique ou de nettoyage.

Débrancher l'appareil et retirer l'unité de commande avant le nettoyage.

Utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

N'immerger jamais l'unité de commande dans l'eau.

Attention de ne pas endommager les sondes thermostatiques du boîtier de chauffe durant le nettoyage.

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau.

Le boîtier de chauffe ne doit pas être immergé dans l'eau.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	FD 120 R
Puissance	6400 W
Dimensions externes	350x450x360 mm
Volume	12 L
Nbre élément	3
Tension	380-415 V 3 N ~
Courant	9A/ Phase
Poids	11 kg
Charges max en kg	1.5

L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation composé de 5 fils

Correspondance des couleurs des fils :	Phase	1. Marron
		2. Noir
		3. Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

VIII NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC 60335-1
IEC 60335-2-37
EN 55014
EN 61000



Conformément à l'article GC8 relatif aux moyens d'extinction du Règlement de sécurité contre les risques d'incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP), il est imposé "des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés". La présence d'une couverture ignifugée pour les feux de friteuse est ainsi imposée implicitement. Le règlement de sécurité contre les risques d'incendie dans les ERP est applicable par arrêté du 25 juin 1980.

IX ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/95/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/96CE (ROHS)

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.
Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipement usagés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

X DUREES DE FRITURE ET TABLEAU DES TEMPERATURES

Les durées de friture qui figurent ci-dessous ne vous sont données qu'à titre indicatif. Vous les utiliserez en fonction des quantités ou des épaisseurs diverses des aliments et selon vos goûts.

Aliment	Température de cuisson	Temps cuisson
Frites fraîches - 1.5 kg (quantité recommandée pour un résultat optimal)	170° C Puis MAX	9-11 minutes puis 1-2 minutes Jusqu'à ce qu'elles soient dorées
	MAX	9-11 minutes
Frites surgelées	MAX	9-11 minutes
POISSONS Scampi – surgelés en chapelure (juste assez pour couvrir sans serrer le fond du panier)	170° C	3-5 minutes
Friture de goujons (juste assez pour couvrir le fond du panier)	MAX	1-2 minutes
Morue ou églefin frais enrobés de pâte à frire	MAX	5-10 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Portions de morue ou d'églefin surgelés enrobés chapelure ou pâte à frire	170° C	10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Carrelet surgelé	MAX	5-6 minutes